

Muffins de Higo y Naranja

Makes: 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina todo uso fortificada	2 lb 8 oz	9 tazas
Polvo de hornear		5 cdtas
Azúcar granulada	1 lb 8 oz	3 1/2 tazas
Huevos grandes		4 huevos
Leche	48 oz fluidas	1 1/2 cuarto gl
Extracto de naranja		2 cdtas
Margarina, suave		1 3/4 tza
Higos, cortados	1 lb 2 oz	3 tazas

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	254	
Total Fat	7.9 g	
Protein	4 g	
Carbohydrates	41 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	1.8 g	
Sodium	142 mg	

Directions

1. Precaliente el horno a 400° F.
2. Engrase y enharine los moldes de muffins (2 ¼"); déjelos de un lado.
3. Combine los ingredientes secos en un tazón de mezclar. Mézclelos a velocidad baja por 10 segundos.
4. Añada huevos, leche, extracto de naranja, y margarina; mezcle todo a velocidad baja lo suficiente para que se integren bien, alrededor de 15 segundos.
5. La masa estará grumosa. Rápidamente incorpore los higos.

6. Rellene los moldes de muffins con un cucharón No. 16 alrededor de $\frac{2}{3}$ de su capacidad.
7. Hornee de 20 a 25 minutos o hasta que se doren.
8. Retírelos del molde inmediatamente y póngalos en la rejilla para enfriar.